



LE CHANT DE LA CIGALE

ENTREE au choix :

Salade de melon au chèvre frais, olive de Toscane et jambon cru italien, pointes de basilic et de menthe
Salade de pomme de terre nouvelle et de poulpe mariné, sauce vierge et roquette

Tatin de tomate cerise à la crème de balsamique, filet de rouget au fenouil

Aubergine grillée et fondante, compotée d'oignon au citron, feta concassée et roquette

Salade niçoise au thon mi-cuit

Méli-Mélo de crudités et d'herbes fraîches, quinoa

PLAT au choix :

Filet mignon de porc rôti, jus réduit à la sauge, gratin de blettes au pecorino

Ballotine d'agneau rôtie, jus au romarin et caponata

Saint Jacques caramélisées, sauce gremolata et purée de patate douce

Grenadin de veau, sauce crémée au Marsala et risotto

Filet de bar cuit sur peau, ratatouille niçoise et crumble de parmesan

Lasagne ricotta-épinard au gorgonzola et pesto

SELECTION DE FROMAGES

DESSERT au choix :

Tarte au citron basilic meringuée

Moelleux au chocolat noir, crème fouettée aux 3 chocolats

Amandine aux figes, sirop de groseille et mascarpone fouetté

Tarte fine au fruit du moment (abricot, figue, prune, pêche, nectarine ou mirabelle, etc)

Pavlova aux fruits rouges et aux baies

Tarte sablée au chocolat et au caramel beurre fleur de sel

ALLIANCE BEAUTE ET SAVEUR

Cheffe Sandrine ROUXEL

+33 6 52 34 67 27

provenceprivatecheffe

privatechefsandrine@gmail.com